Milanesa de pechuga rellena con salsa de Brie, tian de verduras, cous cous y revuelto cremoso de huevos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Huevo: 1 Unidad
Panceta: 25 g
Ciruelas pasas: 4 Unidades
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.
Pan Rallado: Cantidad necesaria

Cous cous

Caldo de verduras: 250 cc
Almendras: 25 g
Manteca: 25 g
Tomates cherry: 50 grs.
Panceta ahumada: 25 g
Cous cous instantáneo: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Anana: 50 g
Girgolas: 4 Unidades

Revuelto cremoso de huevos

Sal: A gusto
Huevos: 2 Unidades
Crema de leche: 50 cc
Mostaza de Dijon: ½ cdita.
Curry: Una pizca

Salsa de Brie

Harina: 25 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Brie: 100 g
Fondo claro de ave: 250 cc
Yema: 1 Unidad
Manteca: 25 g
Crema de leche: 100 cc

Tian de verduras

Manteca: Cantidad necesaria
Berenjena: ½ Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Pimiento colorado: 1 Unidad
Pimiento verde: 1 Unidad
Tomate: 1 Unidad
Zucchini: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Elimine la piel de la pechuga, el filete interno y abra el interior de la misma con la ayuda de un cuchillo, formando una especie de bolsa.
- Corte la *panceta* y las ciruelas en *brunoise*.
- En un bowl mezcle la *panceta*, las ciruelas, sal y pimienta.
- Rellene el interior de la pechuga y cierre el extremo con un *palillo*.
- Salpimente la pechuga por ambos lados.
- Bata el *huevo* con sal, pimienta y el aceite de oliva.
- Pase la pechuga por pan rallado, luego por el *huevo* batido y nuevamente por el pan rallado.
- Reserve en la heladera durante 1 hora.
- Fría en abundante aceite caliente (170/180º C).
- Escurra sobre papel absorbente.

Salsa de Brie

- Mezcle la *crema* de leche con la yema.
- Corte el queso en cubos.
- Lleve el caldo a hervor e incorpore la *manteca* y la *harina* sin dejar de revolver.
- Vierta la *crema* de leche con la yema en forma de hilo batiendo constantemente.
- Añada el queso sal y pimienta sin dejar de batir a fuego bajo hasta homogeneizar.

Cous cous

- En una sartén caliente disponga el cous cous y cubra con el caldo.
- Tape la sartén y cocine a fuego bajo durante 5 minutos.
- Pele las almendras, filetee y tueste en el horno.
- Corte los tomates por la mitad.
- Filetee las gírgolas.
- Corte la *panceta* y el *ananá* en *brunoise*
- En una sartén caliente con *manteca* saltee la *panceta* con el *ananá*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Incorpore los tomates, las gírgolas y saltee.
- Agregue el cous cous y mezcle rápidamente.

Tian de verduras

- Corte los pimientos al medio, elimine las semillas y las nervaduras.
- Con la ayuda de un cortapastas corte medallones.
- Pele el *tomate* y corte en rodajas finas.
- Corte la *berenjena* y el *zucchini* en rebajadas finas.
- Enmanteque una platina y el borde de un aro moldeador.
- Disponga el aro en la platina y en su interior intercale sucesivas capas con las verduras.
- Salpimente cada capa de verduras y rocíe con aceite de oliva.
- Cocine en el horno precalentado a 200º C durante 15 minutos aproximadamente.

Revuelto cremoso de huevos

- Bata los huevos hasta que espumen.
- Incorpore la *crema* de leche, sal, *curry* y la *mostaza*
- En una *cacerola* caliente vierta la mezcla de huevos y cocine revolviendo constantemente.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de salsa, encima disponga la pechuga fileteada, en un costado sirva el revuelto cremoso, el tian y el cous cous.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/milanesa-de-pechuga-rellena-con-salsa-de-brie-tian-de-verduras-cous-cous-y-revuelto-cremoso-de-huevos